

— PARCOURS AGENTS, EDUCATION / JEUNESSE — **CHEFFE DU SERVICE
RESTAURATION, ENTRETIEN GÉNÉRAL, HYGIÈNE ET
NUTRITION**

Sandrine PAPIN

Arrivée au Département de Seine-et-Marne en 2012, Sandrine Papin revient sur son évolution de carrière, de technicienne à cheffe du service des missions dans les domaines de la restauration, l'entretien général, l'hygiène et la nutrition, de la Direction des collèges, de l'éducation et de la jeunesse.

Publié le 26 février 2024



Sandrine Papin à son bureau à l'Hôtel du Département de Seine-et-Marne
©DÉPARTEMENT DE SEINE-ET-MARNE / THOMAS GAILLARD

S'il fallait résumer en quelques mots le métier de Sandrine Papin, on pourrait dire qu'elle exerce un travail essentiel à la santé et au bien-être des 73 900 collégiens répartis dans les 132 collèges publics du territoire.

Cheffe du Service des missions techniques à la direction des collèges, de l'éducation et de la jeunesse, elle pilote une équipe de 9 référents techniques, tous experts dans l'entretien général, la restauration, nutrition, l'hygiène et la sécurité des aliments.

Avec environ 51 500 demi-pensionnaires par jour répartis sur l'ensemble du territoire, son équipe travaille essentiellement sur le terrain, au contact des agents des collèges. « *En restauration par exemple, il faut s'assurer que les équipes de restauration puissent cuisiner dans de bonnes conditions, sans risque sur la santé des élèves. On est au service des collégiens mais aussi des agents départementaux* », précise-t-elle.

Lorsque le Conseil départemental décide de construire ou de réhabiliter un collège, son équipe est consultée en amont du projet. « *On travaille en lien étroit avec les ingénieurs et la direction de l'architecture, des bâtiments et*

des collègues pour valider les plans et les équipements des cantines scolaires. On participe aux réunions de chantier, à la livraison de l'établissement, à l'arrivée des agents et au recrutement pour le personnel de cuisine. C'est très stimulant ! Il n'y a pas de journée qui se ressemble ».

Une évolution professionnelle remarquable

Sandrine Papin travaille au Département depuis 12 ans. *« Je me sens utile dans mon travail. Ce qui me porte, c'est le bien-être des enfants seine-et-marnais et les valeurs du Département ».*

À son arrivée dans la Collectivité, Sandrine Papin exerçait le même métier que les membres de son équipe actuelle. Technicienne référente hygiène et sécurité des aliments pendant 7 ans, elle connaît tous les collègues et toutes les équipes de restauration. En 2018, elle passe le concours de la filière technique de la fonction publique et obtient sa titularisation : *« Sans la préparation proposée par le Département, je n'aurais pas réussi le concours ! ».*

Elle exerce ce métier jusqu'en 2019 lorsqu'une nouvelle opportunité s'est offerte : *« Le poste de cheffe de bureau a été créé et j'ai repris le pôle restauration, entretien général et hygiène et nutrition. Deux ans après, je suis devenue cheffe de service dans le cadre d'une réorganisation. Il y a des possibilités d'évolution au Département. On peut se réinventer ».*